Fermol® Premier Cru

LSA spécifique pour la vinification de grands vins rouges.

Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae PB 2031 - (INRA - CLIB 2044)*

Sélectionnée et contrôlée par l'Institut de la Vigne et du Vin de Dijon (France).

Fermol ®Premier Cru est une souche de levure sélectionnée pour la production de grands vins rouges. Elle possède un pouvoir fermentaire important. Elle permet un démarrage rapide de fermentation avec une nette prédominance sur les levures indigènes. Grâce à sa vigueur et à sa résistance au SO_2 elle est recommandée pour la vinification en rouge où la contamination de levures indigènes est plus importante.

Fermol®Premier Cru permet d'obtenir des vins amples, structurés et complexes. C'est la souche idéale pour la vinification de vendange issue de cépages rouges de haute qualité, et pour l'obtention de vins destinés au vieillissement.
Elle confère des notes aromatiques caractéristiques de fruits mûrs tels que griottes ou cerises "bigarreau".
Au cours du processus fermentaire, cette souche produit une quantité importante de glycérol et de très faibles quantités de composés soufrés et d'acidité volatile.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer
- Période de latence courte : < 7H00 ; démarrage rapide de la fermentation même dans dans des conditions limitées.
- Pouvoir moussant presque nul
- Aucune production d'acide sulfhydrique
- bonne résistance à hautes températures
- Pouvoir alcoogène: 14,5 % vol.
- Rendement sucres/alcool = 16,8 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Excellente résistance au SO_2
- Excellente résistance aux faibles valeurs de pH et à l'acidité

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE en vigueur.

Stockage

Pour une meilleure durée dans le temps et une activité optimale, conserver le produit entre 5 à 7 °C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange ou hL de moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède avec du sucre ou des MCR stériles, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût.

Caractéristiques

- **Levures vivantes > 2.10^{10}/g.**
- **Perte de vitalité 10-15% en moyenne par an, en fonction de la température de conservation.**
  La date de production est indiquée sur l'emballage.
- **Matière sèche 96 ± 1%.**

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.

Code produit : 001412

31622

PASCAL BIOTECH®

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr